

BASQUE BY ENEKO ATXA
BILBAO

Dirección Gran Vía, 4. **Teléfono** 946056753.
No perderse La yema con estofado de trigo.

**Cocina vasca contemporánea**

La mesa de Atxa en el Radisson vuelve a ser vasca

Basque by Eneko Atxa, la línea más sencilla del chef, con sucursales en Sevilla o Madrid, sustituye «de momento» al espacio de sushi NKO en la terraza del hotel

PRECIOS


- ♦ Menú Bilbao: 38 €.
- ♦ Menú Bizkaia: 69 €.
- ♦ Carta: 50 - 70 €.



Equipo de altura
Aunque es Eneko Atxa quien firma la propuesta, al frente del renovado Basque está su lugarteniente Iker Barrenetxea, que también comandaba los fogones del desaparecido NKO. También repite la mayor parte del equipo de sala, uno de los fuertes de un restaurante donde se mezcla el ambiente cosmopolita del turismo internacional con los ejecutivos del distrito financiero, familias de celebración o cenas románticas. Las vistas desde el comedor o la apetecible terraza para disfrutar del aperitivo o la sobremesa no han cambiado y siguen siendo uno de los mayores aliados del proyecto.

Y. ITURGAIZ / G. ELEJABEITIA

DEJO COMANDA

Convenio con los clientes

**GUILLERMO ELEJABEITIA**

Esta semana se anunciaba un principio de acuerdo para mejorar las condiciones en la hostelería vizcaína, descongelar salarios y atajar situaciones de fraude. Buena noticia para los miles de camareros y cocineros que alimentan nuestras horas de esparcimiento. Pero ahora que el sector está conquistando, por fin, derechos sociales y los empresarios del ramo se han dado cuenta de que, con mejores condiciones, consiguen cierta estabilidad en sus plantillas, se hace necesaria la complicidad de los clientes para que no sigamos cayendo en las inercias que han hecho de la hostelería una barra libre laboral.

Esa última ronda con el bar vacío, esa sobremesa que se alarga más de lo razonable, esa reserva que hacemos por si acaso y ‘se nos olvida’ cancelar, esa costumbre de sentarse a la mesa a las 4 de la tarde o las 11 de la noche... Todos esos gestos, aparentemente inocentes, tienen consecuencias. No solo laborales, sino también sociales y hasta emocionales, para las personas que nos prestan un valioso servicio. Devorar sin compasión su tiempo de descanso es de alguna manera deshumanizarles y no se justifica con el pago de la cuenta, ni siquiera con una propina.

Cuando hablamos de condiciones laborales en el sector es fácil echar la lengua a paseo y dibujar al hostelero como un capataz de galera, un esclavista sin escrúpulos que tiene a los empleados encadenados a la barra por un poco de calderilla. La realidad es que la mayoría –al menos en esa hostelería de base que salpimenta nuestras vidas– son pequeños emprendedores que comparten la jornada laboral con su plantilla y pasan en el establecimiento más tiempo que nadie. Gente para la que contratar un camarero más supone un esfuerzo titánico, cuando no un ejercicio de equilibrismo financiero.

No estaría de más que, antes de lavarnos las manos, nos parásemos a pensar cómo podemos ejercer nuestra responsabilidad social como clientes. Y sí, es muy probable que eso pase también por pagar algo más por la caña, el pintxo de tortilla o el menú del día. Si no lo hacemos nosotros, alguien acaba pagando la ronda: el camarero con su tiempo, el hostelero con sus márgenes o la sociedad con sus impuestos.